42e Année. — N° 14 5 Avril 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz ..... Chronique. — Comment agit le cuivre ; peut-il être remplacé ? ; — Emploi des nitrates ; — Pour assurer la mise à fruits.

Ed. Zacharewicz ..... Hybrides producteurs directs.

Marcel Dijol ..... Vente de vin. — Expiration du terme convenu pour le retirement. — Avaries du vin. — Responsabilité de l'acheteur.

Pierre Larue ..... A propos de la paternité des hybrides.

N° ..... Le Chèque contributions.

Partie Officielle ..... Loi tendant à compléter la loi du 4 février 1888 concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Concours foire-exposition d'Angoulême en 1925. — Congrès national de l'Agriculture.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Comment agit le cuivre ; peut-il être remplacé ?

Jusqu'ici, pratiquement, les corps à employer pour combattre le mildiou restent les mêmes : le cuivre sous divers état, associé à la chaux et à la soude ou encore, mais de moins en moins, à l'ammoniaque.

D'autres substances ont été signalées comme ayant une action sur cette maladie : 1° le cadmium, qui est trop rare pour qu'on puisse penser à l'utiliser ; 2° le nickel, dont l'action sur la germination et le premier développement des germes de certains champignons paraît même supérieure à celle du cuivre, d'après MM. le Docteur Faës et Stœbelin (1). Mais parmi les champignons qui ont fait l'objet de ces expériences ne se trouve pas celui qui cause le mildiou.

M. et Mme Villedieu, en se basant sur des résultats favorables obtenus dans le laboratoire, ont aussi, dans ces derniers temps, proposé, au moins à titre d'essai, la substitution partielle du nickel au cuivre.

(1) Action cryptogamicide comparée des sels de cuivre, de nickel, de fer et d'aluminium sur divers champignons parasites. Lausanne, Imprimeries réunies, prix 5 fr.

La vigne n'a pas encore fait connaîtreson opinion sur ce point. Mais le nickel seul, en bouillie, a été expérimenté, il y a longtemps, par M. Briosi et en pleine vigne. Je n'ai pu retrouver le mémoire où il était rendu compte de ces expériences et de leurs résultats. Sans doute se trouve t-il dans un des numéros de l'*Archivio del Laboratorio Crittogamico* de Pavie, publié un peu avant ou aux environs de 1890. Les résultats, si j'ai bonne mémoire, n'étaient pas nuls, mais presque satisfaisants, tout en étant inférieurs à ceux du cuivre.

Toujours dans des expériences de laboratoire que nous avons faites en 1896-97, le sulfate de nickel a plus entravé la germination des spores du Black-Rot et du Botrytis Cinerea que le sulfate de cuivre. Appliqué en pleine vigne, sur de grandes étendues, contre le Black-Rot, les résultats n'ont pas répondu aux espérances.

Ces deux corps toxiques associés seront-ils plus efficaces qu'employés séparément ? La pratique répondra. La question a cependant été étudiée sur quelques champignons par MM. Faës et Stœhelin. Voici du reste leurs conclusions.

« Le sulfate de nickel paraît exercer, dans nos essais, une action toxique plus marquée encore que le cuivre, mais ce sel n'entre pas en compte pour la pratique.

« Viennent ensuite les sels de zinc avec un pouvoir toxique très inférieur à celui des sels de cuivre et de nickel ; les sels de fer et enfin l'aluminium, qui est pour ainsi dire absolument inactif.

« La combinaison de deux sels métalliques de cuivre et de nickel ou de quatre sels, cuivre, fer, nickel et zinc, ne renforce que très peu l'action toxique. La question est donc liquidée pour la pratique ».

Il a quelques années, le zinc a été conseillé contre le mildiou et il y a même eu des bouillies commerciales à base de zinc. L'efficacité en est très insuffisante.

Il en a été de même, du reste, des sels d'arsenic.

Le fer, en bouillie calcique, est complètement inefficace. Bien plus, il semble favoriser le développement du mildiou, non pas sans doute en excitant les germes, mais plutôt en rendant les organes de la vigne plus verts et plus tendres. Je vois encore une assez grande parcelle de vigne traitée avec une bouillie ferrocalcique perdre plus vite et plus complètement ses feuilles que la parcelle témoin. On a préconisé quelquefois des bouillies cuproferriques pour combattre à la fois le mildiou et la chlorose ; il

faut être très prudent dans leur emploi, surtout pendant les années humides.

En attendant mieux, les praticiens doivent donc encore s'en tenir au cuivre.

*
* *

La question du mode d'action du cuivre est remise en discussion, notamment par M. et M^me^ Villedieu, Kolle, etc. La teneur en cuivre des solutions que la bouillie bordelaise par exemple peut fournir sous l'action de l'eau de pluie serait toujours insuffisante pour empêcher la germination des spores du mildiou, dont la résistance est beancoup plus élevée qu'on ne l'avait cru autrefois. Donc le cuivre répandu sur les feuilles n'agit pas par ses solutions ; et la jolie théorie du cuivre réserve qui se dissous juste ce qu'il faut pour empoisonner l'eau de pluie ou de rosée où la germination pourrait s'effectuer, doit disparaître.

Il est exact que les germes du mildiou se développent encore dans des solutions relativement concentrées, par exemple au 1/300.000 de sulfate de cuivre. D'autres champignons résistent encore davantage. Les spores de Black résistent aux solutions à 1/10.000 ; et cependant le Black-Rot est justiciable du cuivre, cela est incontestable. Les spores de Botrytis résistent aux solutions encore plus fortes et cependant le cuivre est efficace contre la pourriture grise causée par ce champignon. Une foule de parasites à spores très résistantes sont arrêtés dans leur développement par les bouillies cupriques. Alors ?

Laissons de côté les verdets et les bouillies à l'ammoniaque. Pour simplifier la discussion, n'envisageons que les bouillies à la soude et à la chaux.

La première peut être acide, neutre ou alcaline. Acide, elle peut être aussi riche en cuivre dissous qu'on le veut ; neutre, elle en renferme encore ; et alcaline, elle en contient d'autant plus qu'elle est plus alcaline ; le liquide surnageant peut même être d'un bleu relativement foncé.

La bouillie bordelaise peut, elle aussi, être acide, neutre ou alcaline.

Acide, elle peut contenir autant de cuivre dissous qu'on le veut ; neutre, bien neutre, elle n'en contient pas ou presque pas ; mais alcaline, elle en renferme d'autant plus qu'elle est plus alcaline jusqu'à une certaine limite, après laquelle elle devient moins riche

en cuivre dissous : le liquide clair surnageant peut être ici d'un bleu plus foncé que chez la bouillie bourguignonne.

Ces solutions s'appauvrissent avec le temps, plus ou moins vite du reste. Dans la bouillie bourguignonne, sauf quand elle est très alcaline, le cuivre dissous passe à l'état globulaire et inactif. Dans la bouillie bordelaise alcaline, il cristallise très lentement en aiguilles bleues, qui ne sont pas exclusivement du carbonate de cuivre, mais qui sont peu solubles. Leur étude ne serait peut-être pas dépourvue d'intérêt.

Mais épandues sur les feuilles, ou tout autre organe vert, les bouillies se dessèchent très vite, même plus vite, d'après M. Gard, qu'une simple solution. La partie du cuivre dissous se dépose, mais sans se transformer en globules ou en cristaux bleus peu solubles, et, par suite, reste capable de se redissoudre quand une pluie vient l'humecter.

Ainsi s'expliquent les hautes teneurs en cuivre dissous jusqu'à 1/7.000 qui ont été constatées (1) dans les eaux de pluie qui ont lavé les feuilles. Pour concevoir leur existence, il n'est donc pas nécessaire d'attribuer à l'acide carbonique de l'air de Montpellier un pouvoir dissolvant méridional.

La teneur en cuivre dissous que ces bouillies cèdent à l'eau de pluie, tombant même avec violence, va nécessairement en diminuant, mais elle reste élevée.

Dans ces solutions, il y a toujours quelques granulations floconneuses de cuivre, souvent assez peu nombreuses pour ne pas troubler le liquide. Elles ne sont probablement pas sans action sur les spores des parasites, comme le pense M. Villedieu.

Eh bien, dans la pratique, sauf pour les bouillies bourguignonnes, les bouillies acides sont rares ou ne le sont que par erreur ; les neutres sont pratiquement inexistantes, et l'on peut dire que toutes les bouillies cupro-calciques sont alcalines et même très alcalines. Elles apportent donc toutes du cuivre qui reste soluble sur les feuilles, et qui donnent des solutions autrement concentrées que des solutions aux 2-3/10.000 000 !

Il est probable également que les dépôts de cuivre agissent par contact. Quand des germes apportés par le vent viennent au contact des dépôts cupriques des feuilles, ils tombent ou bien sur une masse desséchée, mais qu'ils peuvent humidifier ou bien sur une

(1) L. Ravaz et G. Verge. *C. R. Ac. Sc.* 1922.

masse humide. Dans les deux cas le poison peut agir sur eux, après qu'eux-même l'ont dissout par leur acidité, de telle sorte que lorsqu'arrive la pluie de contamination, même en l'absence de cuivre soluble, ils ont perdu le pouvoir de germer.

Au reste, tout organe vert cuivré est à l'abri de la maladie, même pendant fort longtemps. Elle n'atteint en général que ce qui n'a pas reçu de cuivre : feuilles formées depuis le dernier traitement, grappes abrités par les feuilles, à la condition cependant que ces organes n'aient pas été contaminés avant le traitement.

Emploi des nitrates

« Nous sommes dans une région où la sécheresse sévit déjà depuis 3 ans. Chaque année je fume mes vignes avec des engrais chimiques complets ; mais je suis à me demander si faute d'humidité ces matières s'assimilent bien, en tout cas la végétation va toujours en décroissant. Cette année j'aurais envie d'employer des nitrates seuls pour pousser à la végétation, mais de les employer tard, croyez-vous que j'aurai raison ? Quelle dose devrai-je mettre ? où quel autre engrais devrai-je employer ?

De plus que pensez-vous des labours profonds destinés à couper des racines sont-ils efficaces contre la sécheresse ? Ne portent-ils aucun tort à la récolte. L. F. (Hérault).

Le nitrate de soude peut être en effet employé maintenant. Son action est immédiate après une pluie. Il convient très bien pour donner un coup de fouet à la végétation.

Pour la vigne, il faut 400 kilos par hectare, soit environ 100 gr. par cep mis dans une cuvette de déchaussage et non sur toute la surface.

Pour assurer la mise à fruits

On nous écrit :

« Dans la propriété de mon père, on a remplacé des manquants (2.000 environ) avec du Couderc 132-11 direct — qui ne donne rien ou presque. Ces souches ont 8 à 10 ans — assez de vigueur — mêlées dans une vigne de Carignan, terrain graveleux bon. D'après vous quelle serait la taille à adopter pour les faire fructifier ? Je suis décidé à les soigner ou à les arracher si elles ne donnent rien.

J'ai aussi environ 1.000 pieds de Mascara ou Macabeo, âgés de 3 ans de greffe sur Rupestris qui ne donnent rien encore. Bonne vigueur, gros sarments cassants, dont beaucoup cylindriques sur 20 cm. environ, sont ensuite fasciés de toutes façons — d'abord ovales — ensuite aplatis complètement. Je veux les mettre en espalier cette année. Pouvez-vous me donner un conseil au sujet de la conduite de ces plants. Le terrain est légèrement graveleux. bon. Le Terret y est très bon ». J. A. (Aude).

132-11 donne volontiers beaucoup de grappes, plutôt petites ; et il arrive qu'avec la taille courte habituelle, la production ne soit pas suffisante. Comme il ne coule pas beaucoup plus que d'autres, le remède est de lui faire produire plus de grappes en lui donnant un pisse-vin recourbé en cerceau par dessus sa tête. Si le résultat n'est pas encore suffisant, arracher et replanter, ou bien si le terrain n'est pas phylloxérant, l'utiliser comme porte-greffe.

2° L'aplatissement et la fasciation du Maccabeo indiquent un état pathologique spécial voisin du Court-Noué, et qui amène souvent la coulure. Cet état ne disparaît pas facilement, surtout sur un sujet vigoureux comme le Rupestris.

Ici encore la taille longue pourrait donner des résultats, et, pour forcer encore la production, pratiquer l'incision annulaire au début de la floraison.

Si les résultats ne sont pas satisfaisants, changer la nature du greffon.

L. Ravaz.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

En 1920, 1921, 1922 et 1923 nous avons fait paraître dans le *Progrès Agricole* les observations faites dans quatre champs d'expériences établis sur les Producteurs directs.

Nous allons indiquer celles enregistrées en 1924.

Champ d'expérience du domaine La Serre, appartenant à M. Brunel à l'Isle-sur-Sorgue

Terrain profond, argilo-calcaire, friable à sous-sol frais.

Hybrides de Seibel

N° 1. — Greffé sur lot depuis 6 ans. Vigoureux, bonne récolte, raisins assez gros. Est soumis à la taille longue sur fil de fer. 1re époque tardive.

N° 63. — Planté franc de pied depuis 6 ans. Faible végétation. Assez bonne production. Raisin noir velouté. 1re époque tardive.

N° 82. — Supprimé depuis 1923.

N° 1020. — Planté franc de pied depuis 6 ans. Vigoureux, fructifère, jolis raisins. 1re époque tardive.

N° 270. — Blanc supprimé en 1923.

N° 880. — Blanc, 6 ans de plantation. Franc de pied. Peu vigoureux, assez fructifère, grappe moyenne. 1re époque.

N° 2653. — Flot d'or, franc de pied, peu vigoureux mais très fructifère, gros raisins. N'a pas millerandé comme en 1922. Estimé comme raisin de table précoce et de cuve. Craint un peu le mildiou, deux traitements

un avant floraison l'autre aussitôt après, le cépage demanderait un porte-greffe vigoureux.

N° 2666. — Supprimé.

N° 2859. — Rosé, 6 ans de plantation. Franc de pied, assez vigoureux, fructifère, grappe moyenne, excellent vin. 1re époque.

Hybrides de Couderc

N° 7120. — Greffé depuis 6 ans sur 3309. Vigoureux, bonne production, belle grappe cépage merveilleux. Très résistant aux maladies.

N° 132-11. — Planté franc de pied depuis 6 ans. Peu vigoureux, chargé de raisins mais petits et millerandés. Ce cépage, tout au moins franc de pied, dépérit tout les ans et n'est pas recommandable.

N° 146-51. — Blanc, 6 ans de plantation. Franc de pied, assez rigoureux, production moyenne. Résistant aux maladies. 1re époque tardive.

Hybrides de Gaillard

N° 157. — Blanc. Est greffé sur Rupestris du Lot depuis 6 ans. Vigoureux, très fructifère, grappes de grosseur moyenne, très sucrées, donnant un bon vin courant. A été sulfaté deux fois. Franc de pied manque de vigueur.

N° 194. — Noir, 5 ans de plantation. Vigoureux, très peu fructifère, petits raisins, cépage peu intéressant.

Hybrides de Malègue

N° 829-6. — Noir, planté franc de pied depuis 6 ans est vigoureux et fructifère, mais craint le mildiou. 2e époque.

N° 474-5. — Rosé, planté franc de pied manque de vigueur, port trainant, production moyenne. 2e époque tardive.

A conseiller. — *Raisin noir* : le 7120 de Couderc ; *Raisin rosé* : le 2859 de Seibel ; *Raisin blanc* : le 2653 de Seibel et le 157 de Gaillard.

Champ d'expérience du domaine La Plane appartenant à M. Emile Fenouil à Carpentras

Terrain silico-argilo-calcaire, profond, léger, pas trop exposé à la sécheresse.

Hybrides de Seibel

N° 1. — Noir, greffé sur Rupestris du Lot depuis 10 ans. Bonne production, grappe moyenne. 1re époque tardive.

N° 128. — Noir, greffé sur 34 Ecole depuis 10 ans. Peu vigoureux, petits raisins.

N° 209. — Noir, assez vigoureux, assez fructifère, craint le mildiou, 1re époque.

N° 1000. — Noir, vigoureux, productif. Résistance au phylloxéra bonne.

N° 1020. — Noir, supérieur au 1000. 1re époque tardive.

N° 2007. — Noir, greffé depuis 9 ans sur 420 A et 3306. Très fructifère joli raisin, pas de maladies. Gros producteur. 2me époque.

N° 2044. — Noir, assez fructifère, raisins petits à grains tassés. 3e époque.

N° 4643. — Noir, greffé sur 93-5 depuis 7 ans. Productif, jolie grappe à gros grains, bon vin. Pas de maladies. 1re époque.

N° 2859. — Rosé, greffé depuis 7 ans sur 93-5 et sur Lot. Vigoureux et bonne fructification. 1re époque.

N° 2653. — Blanc, vigoureux, productif, beau raisin précoce de table et de cuve. Craint un peu le mildiou.

N° 4986. — Blanc, greffé depuis trois ans sur Lot, vigoureux, joli raisin.

Hybrides de Gaillard. 157. — Blanc, greffé sur Lot depuis 8 ans, vigoureux, fructifère, grappe moyenne, dorée, bon vin. Craint le mildiou.

Le Tanck, vigoureux, fructifère, grappe moyenne. 1re époque.

829-6 de Malègue. — Noir, fructifère, grappe moyenne, greffé sur Lot depuis 6 ans. 1re époque.

7120 de Couderc. — Noir, greffé depuis 9 ans sur 420 A et 3306. Vigoureux, fructifère, grappe au-dessus de la moyenne, bon vin. Résistance au phylloxéra bonne, peut être planté direct dans les terrains de bonne fertilité non calcaires. Non exposé aux maladies.

162-5 de Couderc. — Blanc, greffé depuis 7 ans sur 93-5, assez vigoureux, petits raisins. Débourrement tardif, 1re époque tardive.

Bacco 22-A. — Blanc, vigoureux, assez fructifère, grappe moyenne. 2me époque.

A conseiller : *Raisin noir :*

Nos 4643, 1020, et le 2007 de Seibel, le 7120 de Couderc. *Raisin rosé* : le 2859 de Seibel. — *Raisin blanc* : le 2653 de Seibel.

Champ d'expérience du domaine de St-Maurice, à M. Soulier, à Sorgues

Terrain silico-argileux, caillouteux exposé à la sécheresse.

Hybrides de Seibel

Nos

1. — Noir, greffé sur Lot depuis 1919. Bonne végétation, très chargé de fruits, n'a pas craint la sécheresse. 1re époque tardive.

2. — Noir, greffé sur Riparia gloire depuis 1918. Très bonne végétation et production. Très beau en 1924.

82. — Supprimé en 1923.

1000. — Noir, greffé sur 3309 en 1912. Bonne végétation et production. N'a pas coulé comme en 1923

2007. — Noir, greffé sur 3309 en 1912. Végétation et production bonne. Très beau. 1re époque.

2838. — Noir, greffé sur Lot en 1919. Récolte moyenne.

4499. — Noir, greffé sur Riparia gloire en 1918. Bonne récolte. N'a pas craint la sécheresse. Très beau. 1re époque. Bon vin de couleur.

4643. — Noir, bonne végétation et belle production. Résistant aux maladies. 1re époque tardive.

4697. — Supprimé en 1923.

5163. — Noir, vigoureux, récolte bonne. 1re époque.

5310. — Supprimé en 1923.

5915. — Noir, greffé sur Lot en 1918 moins chargé de fruit qu'en 1923.

867. — Supprimé.

2653. — Blanc, greffé sur Lot en 1919, vigoureux, grosse récolte, beau raisin doré de table et de cuve. N'a pas coulé. Un sulfatage.

2655. — Blanc, vigoureux, bonne production, craint le mildiou.

4132. — Blanc, greffé sur Lot, vigoureux, grosse production. Pas exposé au mildiou.

4681. — Supprimé.
4762. — Craint le soufre, bonne production, pas de maladies.
4982. — Supprimé.
5001. — Blanc, greffé sur Lot. Végétation et production normale. Très beau. 2me époque tardive.
5191. — Blanc, greffé sur Lot. Récolte normale, craint l'oïdium. 1re époque.
5195. — Blanc, greffé sur Lot. Bonne production malgré la sécheresse. Vin un peu acide. 1re époque.
5405. — Supprimé.
5061. — Supprimé.
5279. — Blanc, greffé sur Lot, végétation et bonne production. Résistant à la sécheresse. Bon vin.
2859. — Rosé, greffé sur Riparia Gloire en 1917 et sur 3309 en 1920. Très belle récolte. Vin à goût agréable.
4559. — Rosé. Vigoureux, mais petite production. Pas de maladies.
Castel 1028. Bonne production. Pas de maladie.

Hybrides Couderc

Nos
3 — Noir, greffé sur Riparia Gloire et Lot, Vigoureux, grosse récolte. Résistant aux maladies.
132-11 — Noir, vigoureux, beaucoup de fruits, au-dessus de la moyenne. 2me époque.
106-46 — Supprimé.
117-4 — Supprimé.
162-97 — Supprimé.
286-68 — Supprimé.
7120 — Noir, greffé sur 3309 en 1917. Vigoureux. Grosse récolte. Très résistant aux maladies.
117-3 — Supprimé.
162-97 — Supprimé.

Hybrides de Bertille-Seyve

460. — Greffé sur Lot, vigoureux, plus fructifère qu'en 1922 et 23. 1re époque.
822. — Greffé sur Lot depuis 4 ans. Vigoureux. Grosse récolte. 2me époque.
872. — Peu d'oïdium, bonne récolte.
893. — Vigueur et production au-dessous de la moyenne. Bon vin. Résistant aux maladies.
1134. — Supprimé.
Oberlin 604. — supprimé.
Tanck. Greffé en 1918 sur Riparia Gloire et Lot. Beau. Bonne récolte. Beau vin.
Hybride Castel 1028. — Vigoureux, assez chargé. Pas de Maladies.
580 de Jurie. — Vigoureux, grappes nombreuses assez grosses. Vin un peu acide. 1re époque.
157 de Gaillard. — Blanc, greffé sur Lot, Riparia Gloire, 41 B, 420 A, 93-5 et 3309. Très bonne récolte. Un sulfatage par précaution.

Terrain de l'Ouvèze argilo-calcaire.

Le Rubis. — Planté en 1915, 1916 et 1917. Plus chargé de fruits que d'habitude par suite d'une taille plus longue. Beau vin de coupage. Résistant aux maladies.

Le Madone. — Greffé sur 3309 et plants directs plantés en 1914, 1915, 1916, et 1917. Plus chargé de fruits comme le Rubis. Résistant aux maladies. Vin couleur de Carignan dosant 12°.

Le 1000 de Seibel, greffé sur 3309 et direct 6e feuille. N'a pas coulé, bonne production.

Alluvions du Rhône silico-argileux en partie sablonneux, exposé à la sécheresse. — P. D. plantés en 1907.

22 A Bacco. — Vigoureux. Toujours beau.
2007 Seibel. — Greffé sur 3309. Vigoureux, très belle récolte.
604 Oberlin. — Supppimé.
41 Seibel. — Supprimé.
433. — Bertille. — Supprimé.
413. — Bertille. — Supprimé.
128. — Seibel. — Récolte normale. Pas de maladies.
157 de Gaillard. — Très beau, pas de sulfatage.
405 B. Seyne. — Très chargé de fruits.

Terrain argilo-calcaire à droite en arrivant à la propriété. Greffés sur Riparia gloire.

Seibel 2. — Vigoureux, grosse production.
Tanck. — Belle production.
Seibel 4499. — Très chargé, pas de maladies.
Seibel 2666. — Supprimé.
Couderc 5. — Supprimé.
Seibel 4681. — Supprimé.
Couderc 3. — Vigoureux, grosse récolte. Résistant.
Oberlin 595. — Nombreux petits raisins, récolte moyenne, bon vin.
Monbadou. — Craint sécheresse et mildiou, pas à conseiller.
Seibel 5329. — Noir, très chargé, craint le grillage, mûrit péniblement son fruit.

A la Badesse, en bordure de 6 hectares de Gaillard

Seibel 5213. Blanc. — Très grosse production, pas de maladies, bon raisin, bon vin.
— 5351. Blanc. — Enorme production, plus que 4986. Pas de maladies, résiste à la pourriture, bon raisin, bon vin.
— 4986. — Bonne récolte, n'a pas coulé, pourrirait plutôt que le 5351. Bon vin.
— 2653. — Très beau, bon raisin, bon vin, un sulfatage par précaution.
— 4995. — N'est pas encourageant.

Ces cinq numéros blancs ont seulement trois et quatre ans de greffe, tous sur 161-49. Riparia × Berdandieri de Couderc.

Bozian. — Greffé sur Lot, très longue grappe, très ailée, très petits grains, il n'en reste presque pas à la récolte, à supprimer sans regrets.

A conseiller : *raisin noir* : Le Rubis, le Madone, le 3 et 7120 de Couderc ; le 4499, 5915, 4643, 2007 et le 1000 de Seibel ; le Tanck. — *Raisin rosé* : le 2859 de Seibel. — *Raisin blanc* : le 2653, 5351, 5213, 4986 de Seibel : 1028 de Castel et le 157 de Gaillard.

Champ d'expérience du Domaine Grange Rouge à M. Paul Roche, à Roquemaure

Terrain d'alluvion du Rhône de nature silico-argilo-calcaire, facile à cultiver, profond non exposé à la sécheresse. Toutes les variétés sont taillées en gobelet établi de 30 à 40 centimètres de hauteur.

Hybrides de Seibel

38. — Belle végétation. Récolte double de celle de 1923 qui était moyenne. Hybride pour les terrains frais. Pas de sulfatage.
128. — Récolte moyenne, un sulfatage.
220. — Greffé en 2653 en mai 1922. — Pousses vigoureuses, beau raisin bien doré et non millerandé
2003. — Bonne récolte et résistant aux maladies.
2007. — A donné une excellente récolte n'ayant pas été gelé cette année.
2021. — Greffé en Couderc 3, qui s'accommode très bien de ce porte-greffe, très bonne récolte.
2524. — Vigoureux, grosse récolte, fruit très gros.
4191. — Greffé en 5455 et 5437. — Les greffes de deux ans ont produit 6 kilos par pied.
4463. — Belle récolte, beaux fruits. — Un plantier de 3 ans à donné une très belle récolte.
4673. — Greffé en 2524, 5202, 5437, 5450, 4877, 5575, 5586, tous beaux à 2 ans, belle récolte.
5163. — Vigoureux, chargé de fruits, grains pas serrés, 1 sulfatage. — Beau plant à port érigé.
5320. — Vigoureux, chargé de fruits très beaux. — Résistant aux maladies et au phylloxéra.
5450. — Vigoureux, productif, bonne récolte. — Se maintient très intéressant.
5455. — Des plus beaux encore cette année. — Vin excellent.
5487. — L'as de la production, qui se maintient aussi abondante que régulière. — Récolte extraordinaire comparable à l'Aramon. — Vin coloré.
5915. — Vigoureux fructifère, très gros raisin, rustique peut être mis en coteau, tardif pour les bords du Rhône.
5124. — Se maintient intéressant. — Port érigé. — Très grosse production.

Hybrydes blancs de Seibel

2653. — Bonne récolte, raisin non millerandé cette année.
4151. — Chargé de beaux fruits autant direct que greffé.
4615. — Fructifère, grappe petite, intéressant seulement par sa précocité.
4964. — Vigoureux, très grosse production.
4986. — Pas de coulure, belle récolte.
4995. — Très vigoureux. Belle récolte. Pas de maladie.
5001. — Vigoureux. Très chargé de très gros raisins. Bon vin blanc.
5061. — Toujours même production régulière et même résistance.
5213. — Vigoureux, fructifère, beaux raisins. Résistant.
5259. — N'a pas coulé. Belle récolte.
5279. — Vigoureux, très précoce, chargé de fruit. Peau tendre ne peut s'expédier qu'à maturité incomplète.

5431. — Vigoureux, fructifère, grappe claire, grains assez gros. Plant ordinaire, se distingue pas ici.
5891. — Vigoureux, beau raisin à gros grains, craint le mildiou. Serait mieux sur coteau.
2859. — Rosé. Toujours régulier, résistant, rustique.
880. — Blanc. Fruits assez gros, nombreux. Rustique et résistant.
5257. — Belle récolte, grappe allongée, lâche, à gros grains, un sulfatage.
5302. — Chargé de fruits, un sulfatage.
5308. — Beaux raisins, deux sulfatages.
4963. — Aussi productif que le 4964. Très beau, grosse récolte.
5293. — Pas de coulure, très chargé de beaux raisins.
Bacco 22-A. — Abondante production. Rustique.
6092. — — —
4762. — — —
5860. — — —
5409. — Très beau raisins, bonne production. Vin supérieur.
5474. — A l'étude paraît intéressant.
5412. — — — —
5408. — Grosse production.
6151. — Plant d'avenir, chargé de fruit. Résistant.
5483. — A étudier promet beaucoup.

Hybrides de Couderc noirs

1 — Assez vigoureux, productif, résistant. Il y a mieux en nos 2 et 3.
2 — Vigoureux. Très belle production.
3 — Vigoureux. Très belle production. L'as des numéros de 2e époque.
9 — Bonne récolte. Pas de maladie.
106-46 — Greffé en 6572, 7511, 6096. Beaux plants. Bonne récolte pour des greffes de deux ans.
106-51 — Greffé en 4725 et 6732. Même observation des précédents.
7120 — Mêmes grandes qualités. Récolte abondante. Indemne de maladie.

Hybrides de Couderc blancs

4 — Vigoureux, bonne récolte, grappe de grosseur moyenne.
5 — Blanc rosé, grppes nombreuses.
146-51 — Fruits assez nombreux, beaux. Bonne resistance.

Hybrides de Malègue

829-6 — Noir, vigoureux. Grosse récolte comme en 1922. Non millerandé.
2271-1 — Noir, grosse récolte. Port très érigé.
1495-1 — Blanc, assez fructifère. Beau raisin. Craint le mildiou. Trois sulfatages. Un peu d'oïdium.
2627-11 — Blanc, très beau, grosse récolte. Bon raisin de table.
1683-1 — Plant à supprimer pas intéressant.
157 de Gaillard. — Vigoureux, bonne production, grappes et grains de grosseur moyenne. Craint le mildiou.
Couderc 6096 blanc. Greffé en 1922 a produit de belles grappes.
5813. — Plant d'avenir, magnifiques grappes, grosse récolte. Raisin de table tardif. 3e époque. Indemne de maladie.

A conseiller : *Raisin noir* : Seibel : 5487, 5455, 4643, 5450, 5915, 5124 et 2524 ; Couderc : 2, 3, 7120 et 9. — *Raisin rosé* : Seibel : 2859. — *Raisin blanc* : Seibel : 2653, 5279, 4995, 4986, 4964, 4151 ; Couderc : 4.

Il ressort de cette étude qu'un certain nombre de numéros continuent à bien se comporter et ce sont ceux que nous avons conseillés chaque année qui se trouvent dans ce cas.

Ed. Zacharewicz,
Ingénieur agricole
Directeur honoraire des services agricoles.

VENTE DE VIN

EXPIRATION DU TERME CONVENU POUR LE RETIREMENT. — AVARIES DU VIN. — RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR

Cour d'Appel de Montpellier

Audience publique du 15 janvier 1925 (2e Chambre)

Sizaire contre Roses

Attendu que par jugement en date du 25 juillet 1924, le tribunal de commerce de Carcassonne a statué sur les difficultés relatives à l'exécution du solde d'un marché de vin intervenu le 8 novembre 1919 entre la dame Sizaire et Roses ;

Que pour 281 hectolitres de vin rouge qui étaient restés dans la cave du domaine de la dame Sizaire et qui ont été trouvés altérés par la piqûre et la tourne en décembre 1920, lorsque l'acquéreur Roses a voulu en effectuer la retiraison, les premiers juges ont estimé que Roses avait eu tort de les refuser, la piqûre et la tourne constituant essentiellemt un risque de la conservation à la charge de l'acheteur ; qu'ils ont en conséquence condamné Roses à payer le montant de ces 281 hectolitres ;

Qu'ils ont également décidé que Roses était tenu de payer le montant de 162 hectolitres de vin blanc qu'il avait retirés les 1er et 2 décembre 1920, qu'il avait transportés dans sa cave à Toulouse et bien qu'il prétendit que ces vins avaient été mouillés à 15 o/o ainsi que la Régie l'avait constaté.

Qu'il a été enfin porté au débit de Roses le montant de 172 hectolitres de vin blanc, retirés par lui le 1er décembre 1920, qu'il a revendus et qui ne sont pas litigieux. Que, d'autre part, pour 125 hectolitres 40 de vin blanc, restés dans la cave du domaine et trouvés mouillés en mai 1921, le tribunal a considéré que le mouillage n'avait pu se produire qu'à la propriété, que la responsabilité de la dame Sizaire se trouvait par suite engagée et qu'il y avait lieu de résilier à ses torts cette partie du marché.

Attendu que la dame Sizaire a interjeté appel et demande que cette dernière disposition du jugement soit réformée ; qu'appel incident a été formé par Roses quant aux chefs de la décisien qui lui font grief.

Sur l'appel principal de la dame Sizaire

Attendu que si on peut, en principe, soutenir que la dame Sizaire, bien qu'elle eut vendu en janvier 1920, le domaine de St-Jean d'où provenait le vin vendu à Roses était tenue soit par elle-même, soit par ses préposés de continuer de faire à son acheteur la délivrance des vins de sa récolte de 1919 et de veiller à la garde de ces vins restés dans la cave du domaine, il faut, par contre, préciser qu'elle n'était tenue de cette obligation que jusqu'à

l'époque fixée pour la retiraison ; qu'à partir de ce moment l'acheteur assumait la totalité des risques ; que cette règle posée par la jurisprudence est basée sur ce que après l'expiration du délai de livraison, le contrat a pris fin et que l'acheteur qui n'a pas exécuté son obligation de retirer ne peut pas imposer au vendeur qu'il continue à subir les risques auxquels il était soumis.

Or, attendu que aux termes de la vente en bloc de la récolte du domaine de St-Jean consentie par la dame Sizaire à Roses le 8 novembre 1919, la retiraison à été fixée fin août 1920 ; qu'il n'est pas d'autre part contesté que ce n'est que les 2 et 3 décembre suivant que Roses a entonné les 162 hectolitres de vin blanc qu'il a expédiés à Toulouse laissant le restant de la cuve, 125 hectolitres environ, dans la cave St-François ; que depuis la fin août Roses était tenu de veiller par lui-même à la conservation de ce vin et qu'il ne peut recourir contre la dame Sizaire à raison de ce fait que postérieurement en mai 1921 le vin a été trouvé à l'analyse mouillé dans la proportion de 12 à 15 o/o.

Que vainement Roses allègue que la dame Sizaire n'ayant pas protesté après l'expiration du délai de retiraison et n'ayant pas non plus signifié une mise en demeure, a, par cela même, continué à supporter les risques incombant au vendeur ; qu'il est à bon droit décidé qu'une telle attitude n'est qu'une manifestation de pure tolérance qui ne peut avoir pour conséquence de faire revivre une obligation ayant pris fin en août 1920.

Qu'il s'en suit que Roses n'ayant pas rapporté la preuve que le mouillage de 125 hectolitres de vin blanc avait pu être effectué par la faute de la dame Sizaire, c'est à tort que les premiers juges ont décidé que la vente de ces 125 hectolitres devrait être résiliée aux torts de cette dernière ; qu'il échet au contraire de condamner Roses à en payer le montant soit 15.048 francs et de décharger la dame Sizaire de la condamnation en 15.000 francs de dommages-intérêts indûment prononcée contre elle.

Sur l'appel incident de Roses :

Adoptant les motifs des premiers juges, qui ont à bon droit décidé que Roses devait payer le montant des 281 hectolitres de vin rouge et des 162 hectolitres de vin blanc transportés à Toulouse.

Par ces motifs, et ceux non contraires des premiers juges, la Cour, faisant droit à l'appel de la dame Sizaire, réforme le jugement entrepris en ce qu'il a prononcé aux torts de l'appelante la résiliation de la vente des 125 hectolitres 40 de vin blanc laissés dans le domaine de St-Jean.

Dit que Roses qui a refusé à tort d'en prendre livraison devra en payer la valeur.

Note. — Un propriétaire vend le vin de sa récolte, en bloc, à un négociant. Un délai est fixé pour le retirement. En dépit de l'expiration de ce délai, une partie du vin reste dans la cave du vendeur et un beau jour, on découvre que le vin est tourné, piqué ou mouillé. A qui va incomber la responsabilité de cette altération ? Est-ce le vendeur, ou bien l'acheteur qui aura à en subir les conséquences évidemment très fâcheuses ?

Sans hésitation, l'arrêt ci-dessus rapporté, conforme d'ailleurs à une jurisprudence à plusieurs reprises affirmée par la même Cour, en pareille matière ou en matières connexes, met les risques à la charge exclusive de l'acheteur. On considère, en effet, que le terme du retirement une fois expiré, il n'y a plus entre vendeur et acheteur aucune relation juridique susceptible d'en-

gendrer au profit de l'acquéreur et à la charge du vendeur la moindre obligation. Les rapports résultant pour eux de la situation de fait qui les met en contact sont des rapports extracontractuels qui ne font naître ni dette, ni créance. Il n'y a de la part du propriétaire qui permet à l'acheteur de laisser le vin dans la cave où il se trouve qu'un acte de pure totérance qui ne peut être le point de départ d'aucun fait générateur de responsabilité. C'est un service que l'on rend, mais un service qui ne saurait entraîner la moindre conséquence juridique, même si le logement fourni, par sa défectuosité, a pu être la cause de l'accident subi par la marchandise logée. Le propriétaire a fourni, a donné ce qu'il avait. De quoi l'acheteur se plaindrait-il ? Le matériel était en mauvais état, les cuves fissurées, les foudres moisis ? On donne ce qu'on peut, mais on n'est jamais, en droit, obligé de donner. Celui à qui le vin appartient n'avait qu'à lui assurer un logement plus satisfaisant. Le logement qui lui est consenti est à ses risques et périls exclusifs.

Cette doctrine la Cour de Montpellier l'avait déjà affirmée dans un arrêt du 25 mai 1923 relatif aux conséquences de l'éclatement d'un foudre. Là encore elle avait laissé supporter à l'acheteur toutes les conséquences de la perte du vin, toujours pour la même raison : expiration de la date prévue pour le retirement. Cette date est le terme des rapports contractuels entre parties. Vainement on invoquerait un contrat de dépôt, un contrat de mandat faisant suite au contrat originaire de vente. Les relations des parties ont pour origine un fait de pure tolérance, de pareils faits n'ont jamais obligé leur auteur.

Toute autre évidemment, serait la solution, si l'accident survenait avant l'expiration du delai imparti à l'acheteur pour retirer. En pareil cas, c'est au contrat qui régit les parties qu'il faudrait se reporter pour apprécier l'incidence du risque. Si le contrat est muet, on y suppléera par les dispositions générales de la loi en matière de contrat et spécialement en matière de contrat de vente. La question qui se posera alors reviendra à savoir si le vin a été vendu, logé ou non logé. Le débiteur du logement est, en effet, tenu de le fournir en bon état à peine de dommages.

On saisit tout l'intérêt de cette distinction de la situation différente des parties suivant la date à laquelle on se place. Dans un cas, relations contractuelles ; dans l'autre, rapports exclusivement extracontractuels, actes de pure tolérance.

Cette doctrine à laquelle la Cour de Montpellier a ainsi rattaché plusieurs de ces décisions, mérite d'autant plus l'attention qu'elle constitue une conception juridique non seulement très exacte, s'adaptant aux circonstances de la cause minutieusement analysées, mais encore une conception originale dont on trouve peu de traces dans la pratique et chez les auteurs. Le code lui-même n'en parle que tout à fait incidemment dans l'article 2232 du Code civil à propos de la possession, pour décider que « les actes de pure faculté et ceux de simple tolérance, ne peuvent fonder ni possession, ni prescription. » En réalité une formule générale aurait pu et dû trouver place dans la loi. Mais il est facile de l'exprimer en s'inspirant des termes mêmes de cet article 2232. « Les actes de pure faculté et de simple tolérance, dirons-nous, ne peuvent fonder ni droit ni action. »

Cette règle de bon sens et d'équité, dans l'écheveau de plus en plus embrouillé des intérêts, ne serait-elle pas susceptible de fréquentes applications, de nature à lui donner une importance qui, jusqu'ici peut-être, n'a pas été suffisamment aperçue.

Marcel Dijol,
Avoué à la Cour
Chargé de Cours à la Faculté de Droit de Montpellier.

A PROPOS DE LA PATERNITÉ DES HYBRIDES

Lorsqu'une invention se répand, l'inventeur est souvent oublié. Au bout de quelques années, le consommateur finit par croire que cela a toujours existé ou bien que l'invention est due à la collectivité.

C'est le cas pour les porte-greffes hybrides usuels.

A la suite de notre étude sur les porte-greffes dans l'Yonne, l'obtenteur de certains d'entre eux, M. G. Couderc, nous écrit pour protester contre l'omission de son nom, qu'il croit « systématique ».

Elle ne l'est pas. Les numéros d'hybrides sont devenus des noms tellement communs qu'on ne songe pas à leur accoler un nom propre, au moins pour les porte-greffes usuels qui sont peu nombreux.

C'est au contraire un plaisir pour nous de rappeler que leur père est toujours vivant. Les hybridations ont été commencées il y a un demi-siècle à peine. Il n'y a pas 40 ans que le Mourvèdre-Rupestris 1202, les Riparia-Rupestris 3306 et 3309 sortaient des pépinières d'Aubenas.

M. G. Couderc rappelle que les numéros doivent être accompagnés au moins de l'abréviation Coud. précédant le chiffre.

Cette indication nous paraît encore plus légitime que l'usage établi en sciences naturelles, car le botaniste, par exemple, n'a fait que baptiser une plante existante, l'hybrideur l'a créée.

L'oubli dont il est victime montre une fois de plus la difficulté de protéger la propriété intellectuelle. A l'issue de la guerre, nous avons publié ici même un article sur la Rémunération de l'idée. Nous l'espérions de la Société des Nations. Mais celle-ci devrait être remplacée par un concert de techniciens pour que la question soit comprise.

Il paraît toutefois qu'il y a un commencement d'exécution pour la protection de la propriété des variétés florales.

Sont-elles cependant aussi utiles que des hybrides viticoles ?

Nous souhaitons donc de voir établie et rémunérée par des licences de vente la paternité des porte-greffes (insitifère) qui ont permis à la France de garder ses vins précieux.

Pierre LARUE.

LE CHÈQUE-CONTRIBUTIONS

Les chèques-contributions sont mis à la disposition du public à partir du 20 mars, jusqu'à une date qui sera fixée par le Ministre des Finances et qui ne pourra dépasser le 20 avril.

Chacun pourra en acheter à sa volonté dans tous les guichets du Trésor, et des Banques et notamment dans les bureaux de poste.

Ces chèques-contributions sont de 4 types comportant chacun un même escompte de cinq francs par cent francs.

Le chèque de	100 frs	est remis	au prix de	95 frs
—	500 frs	—	—	475 frs
—	1.000 frs	—	—	950 frs
—	10.000 frs	—	—	9.500 frs

Les chèques contributions serviront à payer les contributions directes (Impôts sur le revenu, contributions directes proprement dites et taxes assimilées) dont les rôles sont postérieurs au 31 janvier 1925. Ils seront acceptés par le percepteur pour la valeur inscrite sur le chèque. Le contribuable réalisera donc un bénéfice de 5 frs pour 100 frs d'impôts puisqu'il aura décaissé, en fait, 95 francs, et que le Percepteur lui donnera contre remise du chèque, quittance de 100 francs.

Le chèque-contributions ne répond pas au même but que le bon de la Défense Nationale et notamment que le bon à 1 an qui est remis au même prix de 95 frs. En effet, le bon de la Défense Nationale n'est accepté en paiement d'impôts que lorsqu'il est échu, soit, pour le bon à 1 an, douze mois après sa souscription Au contraire le chèque-contributions sera repris par le Percepteur dès que les impôts de 1925 seront exigibles et les avertissements distribués, c'est-à-dire, très vraisemblablement, quelques mois après l'achat. Dès ce moment, le contribuable tirera tout le profit de l'opération, sous forme d'une véritable réduction de ses impôts. On voit même que le bénéfice du redevable sera d'autant plus rapproché et par suite d'autant plus sensible, que l'Administration sera plus diligente et enverra plus vite les avertissements. Or, toutes les mesures ont été prises pour que l'émission des rôles suivent immédiatement le vote du budget. Dans ces conditions les contribuables ont un intérêt évident à s'approvisionner en chèque-contributions.

Ils ont de plus intérêt à employer de préférence à ces achats les billets de banque mis en réserve pour leurs dépenses courantes.

Si, en effet, l'achat du chèque-contributions est de beaucoup la façon la plus avantageuse de régler ses impôts, le bon de la D. N. grâce à ses facilités d'escompte, reste le placement à court terme idéal et il y a avantage, pour tous ceux qui le peuvent à cumuler les avantages de l'un et de l'autre

Un contribuable peut se procurer autant de chèques-contributions qu'il le désire. Pour en retirer tout le profit possible, il doit en acheter pour un montant voisin de ses contributions de l'année 1925. Celles-ci, il est vrai, ne sont pas encore connues. Mais pour en évaluer approximativement le montant, l'intéressé peut se baser sur ses contributions de 1924 corrigées, s'il y a lieu, d'après sa déclaration pour l'impôt sur le revenu en 1925.

Tout contribuable a donc intérêt à acquérir des chèques-contributions pour un montant équivalent à ses impôts directs de l'année 1924.

Si l'intéressé a acheté plus de chèques-contributions qu'il n'a d'impôts à acquitter, il pourra en attendre le remboursement en espèces qui est fixé au 1er juillet 1926. Il pourra, s'il le préfère, les céder. Le chèque-contributions est en effet libellé au porteur ou à ordre. S'il est au porteur, il peut être cédé de la main à la main, sans aucune formalité. S'il est à ordre, il suffit que le possesseur du chèque l'endosse, c'est-à-dire appose purement et simplement sa signature au verso du chèque.

Il convient, par ailleurs, de se hâter d'acquérir les chèques-contributions car ceux-ci seront délivrés en nombre limité et resteront très inférieurs, en quantité, au montant des impots de l'année 1925. Tous les contribuables ne pourront donc pas se munir de chèques-contributions. Bien des demandes ne seront pas servies et ceux qui remettront au lendemain, laisseront maladroitement échapper une excellente occasion.

PARTIE OFFICIELLE

Loi tendant à compléter la loi du 4 février 1888 concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article unique. — L'article 4 de la loi du 4 février 1888, concernant la répression des fraudes dans le commerce des engrais, est modifiée comme suit :

« *Art. 4.* — La teneur en principes fertilisants sera exprimée par les poids d'azote, d'acide phosphorique et de potasse contenus dans 100 kilogr. de marchandise facturée telle qu'elle est livrée, avec l'indication de la nature ou de l'état de combinaison de ces corps suivant les prescriptions du règlement d'administration publique dont il est parlé à l'article 6.

« Ces indications devront figurer sur le contrat de vente ou le double de commission délivré à l'acheteur au moment de la vente, ainsi que sur les prospectus, réclames, prix courants, papiers de commerce.

« Tout fabricant ou vendeur d'engrais est, en outre, tenu :

« 1° De délivrer à l'acheteur, au moment de la livraison, une facture détaillée portant toutes les indications prévues à l'article 3 ;

« 2° D'apposer sur les emballages, sacs ou récipients, dans lesquels la marchandise est préparée pour la vente, mise en vente, vendue et expédiée, une étiquette portant ces mêmes indications, qui devront concorder avec celles figurant sur la facture.

« Cette étiquette sera retenue dans le système de fermeture de l'emballage.

« Il est interdit de porter sur les sacs, emballages ou récipients, soit par inscription directe ou par tout autre moyen, d'autres indications que celles ci-dessus prévues, exception faite pour le nom, l'adresse et la raison sociale du fabricant ou du vendeur, la dénomination de vente du produit, et, éventuellement, toute marque syndicale de garantie.

« La teneur en éléments fertilisants devra être exprimée par un seul nombre et les indications relatives à leur nature ou à leur état de combinaison devront être en caractères typographiques de mêmes dimensions.

« Les infractions aux dispositions du présent article seront punies des peines prévues à l'article 3.

« L'article 65 de la loi de finances du 27 février 1912 est applicable à la loi du 4 février 1888. »

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 19 mars 1925.

GASTON DOUMERGUE.

Par le Président de la République :
Le Ministre de l'Agriculture,
H. QUEUILLE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-Foire-Exposition d'Angoulême en 1925. — Le Concours agricole d'Angoulême, organisé par la Société d'Agriculture de la Charente et l'Office agricole départemental avec le concours de la Société d'Aviculture et d'élevage et de la Société charentaise d'Apiculture, aura lieu du vendredi 24 au lundi 27 avril 1925.

Cette manifestation, qui est appelée, comme par le passé, à être l'une des plus importantes de la région du Sud-Ouest, comprendra les sections suivantes :

Concours de reproducteurs des espèces bovine (races beurrières et laitières), ovine et porcine. — Chiens de berger et de garde. — Concours d'Aviculture

et d'Apiculture. — Machines et instruments agricoles d'intérieur et d'extérieur des fermes. — Horticulture. — Produits agricoles et horticoles. — Vins et Cognacs. — Beurres et fromages. — Artisanat et Art local. — Enseignement agricole. —

Congrès National de l'Agriculture. — Le VII[e] Congrès de l'Agriculture française, organisé par la C. N. A. A., se tiendra cette année à Rouen du 13 au 16 mai. Comme on le sait ce Congrès national réunit les délégués des Associations agricoles de toute nature et de toute importance et il admet aussi les adhésions individuelles. Le programme définitif en sera publié ultérieurement. Il réservera une place importante aux questions douanières qui préoccupent à si juste titre l'agriculture.

Plusieurs séances seront consacrées au rôle de l'école pour la formation professionnelle des cultivateurs et la lutte contre l'exode rural. L'examen de cet important problème pratique se poursuivra entre les délégués des Associations agricoles et les membres de l'enseignement en vue de déterminer les meilleures méthodes et les meilleurs programmes d'enseignement pour les écoles rurales.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les arrivages de vins destinés à être vendus à leur débarquement sur gares sont toujours peu nombreux, et le chiffre des affaires traitées de gros à gros sur place peu importantes. Voici les prix pratiqués dans les Entrepôts : Des vins du Midi faisant 7°, assez rares, ont été payés de 67 à 70 fr. ; des 8° l'ont été de 70 a 75 fr. ; des 9° de 76 à 80 fr. ; des 10° de 84 à 88 fr. ; des 11° de 90 à 94 fr. Des Algérie rouges 11° ont vu les prix de 90 à 95 fr. ; quelques petites parties d'Espagne, ceux de 98 à 110 fr. pour des 11°5 à 12°. Du côté des vins blancs on a proposé des Gironde 10° à 100 fr. ; des Poitou 8° de 70 à 72 fr. Des Algérie 11° ont été offerts de 90 à 95 fr., il y aurait un peu de hausse de ce côté à cause de l'augmentation des frets, qui pourraient être encore plus élevés que ceux que nous avons indiqués dans notre dernier numéro. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gare de Paris.

Voici la note du Marché aux Vins :

L'ensemble des transactions reste assez restreint comme précédemment, et les arrivages sont peu importants. Les cours, sans variation sensible, sont plutôt fermes.

Les détaillants n'ont pas modifié leur manière de faire : petites commandes au fur et à mesure de leurs besoins. Leurs prix de vente restent les mêmes dans Paris.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 mars	Cours du 30 mars
7 à 8°.....	65	»	»
8 à 9°.....	à	45	45
9 à 10°.....	88	à	à
10 à 11°.....	»	58	58
11 à	»	»	»
Costières.....	95 à 105	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	5,60 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

La cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu du 22 au 28 mars, 600 hectolitres de son vin rouge de plaine, titrant 9 degrés, au prix de 55 francs l'hectolitre nu, pris sur place.

Clarensac (Gard). — M. Peloux Malaval nous communique les ventes suivantes : le 24 février, 220 hectos, 10 degrés, 62 francs ; le 19 mars, 170 hectos, 10 degrés, 64 francs et le 21 mars, 170 hectos, 9°5, à 64 francs, le tout nu, pris en cave.

La cave coopérative de Mauguio (Hérault), a vendu le 24 mars, 150 hectos de vin rouge 9°9, au prix de 55 francs l'hectolitre ; 25 mars, 150 hectos de vin rouge 9°9, au prix de 55 francs l'hectolitre. Le tout hectolitre, nu, pris sur place, enlèvement immédiat.

La cave coopérative de Lansargues (Hérault), a vendu le 27 et 28 mars, du vin rouge, titrant 9°8, au prix de 54 et 55 fr. l'hectolitre, enlèvement sous quinzaine.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 mars	Cours du 31 mars
7 à 8°	65	8°.— 47 à 50	8°.— 47 à 50
8 à 9°	à	9°.— 50 à 54	9°.— 50 à 54
9 à 10°	90	10°.— 52 à 58	10°.— 52 à 58
10° et au-dessus		11°.— 57 à 60	11°.— 57 à 60
Rosé	8 fr. 50 le d.	12°.— 60 à 65	12°.— 60 à 65
Blanc	9 fr. le d.	»	»

Rosé : 5,75 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,25 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 25 mars 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 47 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5,75 à 6,25 fr. ; blanc, 6,50 à 7 fr. (Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus).

Vins Algérie : rouge : 11 à 12 degrés, 1er choix, de 7 à 7.25 ; 2e choix, 6,50 à 7 fr. ; rosé 1er choix, 7 à 7.25 ; 2e choix, 6.50 à 7 ; blanc, pas d'affaires. — Espagne : rouge et rosé, pas d'affaires ; blanc, l'hecto de 70 à 70.50 ; mistelle blanche 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool : pas d'affaires. (Suivant degré, qualité et quantité ; nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net).

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 mars	Cours du 27 mars
7 à 8°	»	8°.— 49 à 51	8°.— »
8 à 9°	74	9°.— 52 à 55	9°.— 52 à 55
9 à 10°	à	10°.— 56 à 60	10°.— 56 à 60
10 à 12°	95	11°.— 60 à 63	11°.— 60 à 63
Vins rosés	8 fr. 75 le d.	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Vins blancs	9 à 10 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 21 au 28 mars :

Vins rouges, de 8 degrés, 48 à 50 ; 9 degrés, de 51 à 54 francs ; 10 degrés, de 55 à 59 francs ; de 11 degrés, de 59 à 63 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, de 6,25 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 29 mars. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 60 à 65 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 65 à 69 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 69 à 75 francs.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu le 24 mars, 130 hectos de son vin rouge 11°7, au prix de 68 francs l'hectolitre nu, pris sur place.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 mars	Cours du 26 mars
7 à 8°	»	49 à 53	49 à 53
8 à 9°	74 à 80	53 à 58	53 à 59
9 à 10°	80 à 88	58 à 62	59 à 64
10 à 11°	88 à 95	62 à 66	64 à 68
11 et au-dessus	95 à 104	»	»

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 au 28 mars 1925 :

Situation identique à celle du dernier marché. Toujours pas d'acheteurs. Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 49 à 65 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 54 à 74 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 58 à 74 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 mars	Cours du 28 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	73 à 80	49 à 52	49 à 53
9 à 10°	80 à 85	52 à 55	53 à 56
10 à 11°	85 à 95	55 à 60	56 à 61
11 à 12°	95 à 105	60 à 65	61 à 68
12 à 13°	»	65 à 70	68 à 73

Caudiès-de-Fenouillèdes.— La cave coopérative de Caudiès-de-Fenouillèdes (Pyrénées-Orientales), a vendu le 26 mars, 450 hectos, de son vin rouge 11°4, au prix de 70 francs l'hectolitre.

La cave coopérative d'Elne (Pyrénées-Orientales), a vendu du 21 au 28 mars 700 hectos, vin rouge 8 degrés, au prix de 50 fr. l'hectolitre ; 350 hectos, vin rouge, 9 degrés, au prix de 54 fr. l'hectolitre. Le tout hectolitre nu, pris sur place.

VAR. — **Brignoles.** — 30 mars 1925. — Un calme relatif vient de succéder à la légère reprise de la dernière quinzaine et la cotisation reste aux environs de 5 fr. 50-5 fr. 75 le degré pour des vins bien constitués.

La propriété résiste à ces offres, estimant qu'une plus-value doit se produire incessamment. Les vins blancs rosés et les Jacquez sont sans demandes actives.

A. GAUTIER.

GIRONDE. — Au cours d'une tournée effectuée hier dans la région du Saint-Emilonnais, nous avons trouvé la propriété très résistante malgré le calme des affaires. Les prix demandés vont de 900 à 1000 fr., et il ne nous paraît pas douteux qu'à la moindre reprise des affaires ils ne pourraient plus être pratiqués.

RHÔNE. — **Lyon.** — *Vins rouges* (non logés). — Nouveaux : Beaujolais 1er choix, la pièce, 450 à 550 fr. ; 2e choix, 300 à 400 fr. ; Lyonnais, la pièce, 140 à 210 fr. ; Mâconnais, la pièce, 200 à 250 fr. ; Bourgogne 1er choix, la pièce, 800 à 900 fr. ; 2e choix, la pièce, 600 à 700 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique, 550 à 650 fr. ; 2e choix, la barrique, 350 à 450 fr.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, la pièce, 450 à 550 fr. ; 2e choix, la pièce, 350 à 450 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique, 550 à 650 fr. ; 2e choix, la barrique, 400 à 500 fr.

VAUCLUSE. — **Valréas.** — Vins rouges, 6 à 6,25 ; vins blancs, 6,50 à 6,75 le degré, avec une légère prime pour les vins de coteaux.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 25 mars. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 47 à 51 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 51 à 55 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à à 6 fr. 25 le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 75 à 86 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

DORDOGNE. — **Périgueux.** — On fait peu d'affaires. Les transactions n'ont généralement pour but que de pourvoir à des réapprovisionnements. Dans la région de Bergerac, on aurait traité quelques vins rouges entre 650 et 700 fr., des vins blancs de Rouffignac, entre 1.400 fr. et 1.500 fr. et des Monbazillac, de 2.000 à 2.500 fr.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Les prix restent sensiblement les mêmes, gros-plant 100 à 120 fr. la barrique ; Rouget 115 à 130 fr. la barrique ; Muscadet 200 à 300 fr. la barrique, suivant région.

TOURAINE. — C'est toujours le calme absolu dans notre région. Il n'y a plus d'affaires. La propriété attend la période des gelées à passer et le commerce ne paraît pas de son côté plus pressé. On pourrait encore traiter des « Bourgueil » à 100 fr. l'hectolitre nu la propriété.

De l'*Agriculture du Centre*. — C'est toujours le calme plat. Les cours de 50 fr. l'hecto, en rouges, ne sons pas atteints. On vend — et bien peu — autour de 6,50 à 7 francs le degré.

En blancs, les cours sont un peu plus élevés. A Mont, il s'est vendu quelques petits lots à 175 fr. En moyenne, il faut compter 7 fr. 50 le degré hecto.

Dans le Midi les cours son fermes.

Le commerce vit au jour le jour.

Les alcools sont en hausse.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 21 mars 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 6,25 à 7 fr. le degré.

1er choix, le degré, 5 fr. 25 à 5 fr. 75.

2e et 3e choix, le degré, 4,75 à 5 fr.

Distillerie (à la propriété), 4 fr. le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré.

Marché plus ferme.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 410 à 420 fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de Montpellier à

52°, 350 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 230 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 400 à 405 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, de 370 à 390 francs ; eau-de-vie de marc 52°, pas d'affaires.

Vente d'alcool. — Le Président de l'Union des distilleries Coopératives de la région de Béziers et Saint-Pons nous fait connaître que la Distillerie Coopérative de Béziers a vendu le 28 courant un lot d'alcool au prix de 415 fr. l'hectolitre, base 86 degrés, conditions d'usage, enlèvement immédiat.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 4 fr. 65 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 4 fr. 50 le degré ; eau-de-vie de vin de 52°, 4 fr. 40 le degrés.

Perpignan. — Pas d'affaires.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 31 mars 1925.

	Mars	Avril	4 de Mai
	—	—	—
Blé.....	123,75 V.	123, 122,50, 122 et 122,25 P.	119,50 119, 118,75 P.
Seigle.....	108 N.	108 N.	100 N.
Avoine noire.....	89 et 88,75 P.	90 P.	87,50, 87,25 et 87 P.
Avoine.....	88 N.	88 N.	82 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	1.71 3/4	90.35	120.47	+ 0.79
Maïs disp	1.25 1/8	75.83	94.79	+ 1.14

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 181 1/4 c. (127 fr. 14 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 171 1/4 cents (120 fr. 12).

Alger. — Blé tendre colon, 146 à 147 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc sans affaires. Blé dur colon, 159 à 161 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances 154 à 156. Orge 80 à 82 fr. les 100 kilos. Avoine, 91 à 92 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64,50 à 65 ; sublimé pur, : 78,50 à 79.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 22 à 24 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 213 à 218 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 215 à 220 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 22 au Samedi 28 mars 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	10	1	16	11	0.1	9
Lundi	7	—1	15	10	»	2
Mardi	8	—4	14	10	»	23
Mercredi	10	3	13	11	2	9
Jeudi	10	0	15	10	»	2
Vendredi	8	4	15	9	0.1	»
Samedi	7	4	14	7	2	3
Total	60	7	102	68	4.2	48.
Rochefort						
Dimanche	»	»	17	»	»	»
Lundi	»	»	16	9	»	18
Mardi	»	»	15	12	»	19
Mercredi	»	»	13	10	0.4	4
Jeudi	»	»	15	10	»	4
Vendredi	»	»	20	8	10	»
Samedi	»	»	»	9	12	0.2
Total	»	»	96	58	22.4	45 2
Clermont-Ferrand						
Dimanche	10	0	16	6	1	1
Lundi	6	—9	15	7	0.3	1
Mardi	4	—3	20	11	»	»
Mercredi	6	»	17	9	»	2
Jeudi	9	2	18	8	2	4
Vendredi	3	»	13	2	»	2
Samedi	8	3	15	2	0.6	0.1
Total	46.	—7.	114	45	4.1	10.1
Bordeaux						
Dimanche	10	0	20	12	2.3	3
Lundi	10	»	14	8	»	2
Mardi	10	—4	21	12	»	12
Mercredi	11	—5	19	10	»	7
Jeudi	11	0	14	10	»	»
Vendredi	10	0	17	8	11	2
Samedi	»	»	15	7	8	»
Total	62.	—9	120.	67	21.3	26
Toulouse						
Dimanche	12	—1	24	11	»	»
Lundi	10	—2	21	7	4	»
Mardi	9	—2	23	11	»	18
Mercredi	9	—2	20	11	»	20
Jeudi	11	3	17	10	0.5	5
Vendredi	4	2	18	7	8	2·2
Samedi	5	3	18	7	3.2	0.2
Total	60.	1.	141.	64	15.7	45.4
Perpignan						
Dimanche	16	6	19	8	»	»
Lundi	10	3	18	11	»	»
Mardi	»	4	17	12	»	»
Mercredi	11	6	19	11	»	4
Jeudi	8	4	18	8	»	16
Vendredi	8	5	20	9	»	»
Samedi	11	4	20	8	»	0.3
Total	64	32.	131	67	»	20.3

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	3.8	—6.8	»	»
Lundi	»	»	5.8	—2	»	5.7
Mardi	»	»	4.	—8	»	»
Mercredi	»	»	7.8	—8.8	»	»
Jeudi	»	»	6.	—5	»	»
Vendredi	»	»	5 6	—4	»	«
Samedi	»	»	2	—4.2	»	»
Total	»	»	35.	—38.8	»	5.7
Besançon						
Dimanche	»	—2	16	6	9	»
Lundi	4	—9	15	7	5	5
Mardi	»	—1	18	9	»	15
Mercredi	7	—2	16	10	»	»
Jeudi	»	3	17	4	»	»
Vendredi	5	2	21	6	»	»
Samedi	10	3	19	7	0.1	4
Total	26.	—6	122	49	14 1	24.
Lyon						
Dimanche	11	—1	18	6	»	»
Lundi	8	0	13	7	»	9
Mardi	6	1	18	11	0.1	2.3
Mercredi	6	2	16	11	»	4.6
Jeudi	7	3	19	7	6	»
Vendredi	9	4	17	9	0.3	»
Samedi	11	3	16	8	0.2	»
Total	58.	12.	117	59	6.6	15.9
Marseille						
Dimanche	12	—2	18	8	»	»
Lundi	11	4	16	7	»	»
Mardi	7	3	19	11	46	»
Mercredi	10	6	18	8	8	5
Jeudi	8	5	19	11	14	8
Vendredi	11	6	13	9	17	14
Samedi	9	3	19	9	»	0.5
Total	68.	25.	122.	63.	85.	27.5
Montpellier						
Dimanche	10.5	2.0	13 1	7.9	»	»
Lundi	8.7	1.5	15.5	9 8	1.5	»
Mardi	9.1	1.3	15.5	11 2	0 4	1.3
Mercredi	8.5	5.0	16 4	10.3	22.5	10.3
Jeudi	10.1	5.5	16.1	10.5	10.5	7.6
Vendredi	10.5	4.1	17.3	9.6	0.3	0.3
Samedi	11.9	2.3	14.7	10.9	»	15.2
Total	69.3	21.7	108.6	70.2	35.2	34.7
Alger						
Dimanche	17	5	20	13	16	»
Lundi	13	7	21	13	13	»
Mardi	19	8	24	15	»	2
Mercredi	13	9	22	16	»	1
Jeudi	13	7	24	16	8	»
Vendredi	11	»	23	14	22	1
Samedi	15	6	20	13	»	»
Total	101	42	154	100.	59	4

Observations. — Printemp